



Herzlich Willkommen

auf der Insel Schwanau
Es ist schön, Sie bei uns zu haben!

Saisonal, frisch, naturnah sind unsere Grundsätze. Traditionelle Gerichte, aber auch moderne Interpretationen der Schwyzer Küche stehen bei uns im Vordergrund. Unsere Produkte beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region. Brüggliforellen vom Sattel, Fleisch aus dem Muotathal, Reis von der Reismühle Brunnen oder Mytheneier aus Schwyz. Um nur Einige aufzuzählen. Unsere Service-Mitarbeitenden empfehlen Ihnen gerne etwas Gutes, das unsere Küchencrew mit viel Sorgfalt für Sie zubereitet. Man ist, was man isst. In diesem Sinne möchten auch wir Sie zusammen mit «ächt SCHWYZ»-Gastro Sie einladen, die Region Schwyz über den Magen kennenzulernen.

Ihr Gastgeber mit Team

Sandro Arpagaus



«ächt SCHWYZ»-Gastro Kulinarische Entdeckungsreise

Über 40 Restaurants – verteilt im ganzen Kanton Schwyz – bieten auf ihren Menükarten schwyzerische Gerichte an. Die einen kochen traditionell, die anderen lassen sich von alt- hergebrachten Rezepten inspirieren und kreieren neue Gaumenfreuden. Sie alle arbeiten mit lokalen Metzgern, Jägern, Fischern oder Bauern zusammen.

So ist das Ergebnis im Teller **«ächt SCHWYZ»**

Vorspeisen / Starters / Entrées



Kaltgeräuchte Lachsforelle mit Forellenkaviar

Kleiner Salat & Meerrettich

Smoked Brüggli trout fillet with trout caviar small salad & horseradish

CHF 24.50

Bunte Salatbowle Schwanau

Hausdressing, Radieschen und Croûtons

Colorful salad bowl

homedressing, radish and croutons

CHF 14.00



Tatar vom heimischen Rind oder Forelle, Toastbrot

Hausgemachtes Süss-saures Gemüse

Tartar from local beef or trout, toastbread

Home-made sweet and sour vegetables

70g - CHF 25.50 / 140g CHF 38.00

Kartoffel-Lauchsuppe mit Frühlingszwiebeln

en Schuss Händöpfel Schnaps vom Zraggen

Potato-leek soup with spring onions

CHF 14.50 / mit Speck-Bacon CHF 16.50

Pasta/Pizokel

Frische Pizokel

mit Lauch, Frühlingszwiebeln, Kräutersetzlingen, Parmesan
und getrockneten Cherrytomaten

Fresh pizokels

*with leek, spring onions, herb seedlings, parmesan
and dried cherry tomatoes*

Poulet CHF 32.50 / Vegi CHF 26.50 / Fisch-Zander CHF 34.50

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1%.

Tous les prix incluent 8.1% de TVA. All prices include 8,1% VAT.

Fisch/Fish



Fisch & Gumel

Seelachs im Bierteig mit Dipp und Innerschwyzzer Frites

Fish & Fries Pollock Dip and Frits

CHF 24.50

Knusprige **Eglifilet oder Zanderfilet gebacken** mit Kräuter-Dip

cremiger Blattspinat und Innerschwyzzer Frites

Fried perch fish "Knusperli" with herb dip

on creamy spinach leaves and Central Swiss fries

8 Stk. - CHF 39.50 / 8 Stk. - CHF 37.50

Sautierte Felchenfilets mit Einsiedler-Safransauce

cremiger Blattspinat und Basmatireis

Sauteed whitefish fillets with hermit saffron sauce

creamy leaf spinach and basmati rice

CHF 39.50

Duo vom See (Egli / Zander)

mit Lauerzer Absinth Sauce, Kräutersalzkartoffeln & buntes Gemüse

Duo from the lake (Perch / Zander)

with Lauerzer Absinthe sauce, herb boiled potatoes & colorful vegetables

CHF 42.00

Vegan



Planten Geschnetzeltes

Roter Curry, Kokosmilch, asiatische Gemüse und Basmatireis

Planted sliced meat

Red curry, coconut milk, Asian vegetables and basmati rice

CHF 32.50

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1%.

Tous les prix incluent 8.1% de TVA. All prices include 8,1% VAT.

Fleisch/Meat

Kalbsgeschnetzeltes «Schwyzer Art»

buntes Gemüse und Rösti Krokette

Sliced veal «Schwyz style»

colorful vegetables and hash browns

CHF 41.00



Grillierte Pouletbrust mit Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

Grilled chicken breast with fried potatoes

and seasonal vegetables

CHF 28.50 / Fitness CHF 26.50

Entrecôte aus dem Muotathal mit Lauerzer Whiskeyrahmsauce

glasiertes buntes Gemüse vom Markt und neue Kartoffeln

Roasted pink beef filet steak with creamy whiskey sauce

served with glazed colorful vegetables from the market and new potatoes

200 g CHF 49.00 / 300 g CHF 56.00



Original-Wienerschnitzel (Kalb)

frische Preiselbeeren, buntes Gemüse & Kartoffelsalat oder Innerschwyz Fries

Original-Wienerschnitzel (veal)

fresh cranberries, colorful vegetables & potato salad or Innerschwyz Fries

180 g CHF 42.50

Fleischempfehlungen von der Küche / Meat recommendations from the kitchen

Bitte Fragen Sie den Service für kleine Portionen / Please ask for small portion service

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1%.

Tous les prix incluent 8.1% de TVA. All prices include 8,1% VAT.

Nachmittagskarte von 14.00 – 17.00 Uhr
Afternoon menu from 2 p.m. to 5 p.m.

Schwyzer **Alpkäseplättli** mit Nüssen
und Feigensenf
*Schwyzer alpine cheese platter with nuts
and fig mustard*
CHF 23.00



Schwyzer **Fleischplättli**
Suess-saures Gemüse und Zwiebeln
Schwyz meat platter
Sweet and sour vegetables and onions
CHF 26.00



Schwyzer **Fleisch- und Alpkäseplättli**
mit Feigensenf und Suess-saures Gemüse
Schwyz meat and alpine cheese platter
with fig mustard and sweet and sour vegetables
CHF 29.50



Bunte Salatbowle
mit Kräuter-Vinaigrette, Radieschen und Croûtons
Colorful salad bowl
with herb vinaigrette, radish and croutons
CHF 14.00



Knusprige **Zanderfilet gebacken** mit Kräuter-Dip
Innerschwyz Frites und Rahmspinat
*Fried walleye fish "Knusperli" with herb dip
on creamy spinach leaves and Central Swiss fries*
6 / 8 Stk. – CHF 29.50 / 37.50

Allergene: Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne bezüglich Allergien.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer 8.1%.
Tous les prix incluent 8.1% de TVA. All prices include 8,1% VAT.